

Essig's  
REZEPTE  
VOLL GENUSS.

*Unsere Rezept-Ideen für Sie zum  
Genießen und Nachkochen:  
„Delikate Frühlingsaufstriche“*



## UNSERE EMPFEHLUNG:

---

### ***Rucola-Pinienkern-Aufstrich (für 10 kleine Brote)***

Zutaten: 100 g Rucola, 200 g Frischkäse, 3 EL Sauerrahm, 50 g geriebener Parmesan, 30 g geröstete Pinienkerne, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Rucola-Blätter waschen und in Salzwasser einige Sekunden blanchieren. Eiskalt abschrecken, Sauerrahm dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Die Pinienkerne grob hacken und die restlichen Zutaten zusammenfügen. Eventuell nachwürzen.

### ***Rote-Rüben-Aufstrich (für 10 kleine Brote)***

Zutaten: 150 g rote Rüben gekocht, 2 EL geriebener Kren aus dem Glas, 1 Apfel, 3 EL Topfen, 3 EL Sauerrahm, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Apfelscheiben und Kerbelblätter für die Garnitur

Zubereitung: Rote Rüben und den Apfel fein reiben. Topfen und Sauerrahm glatt rühren und den Apfel und die Rüben hinzugeben. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und dem Kren vermengen. Für einige Minuten ziehen lassen und eventuell nochmals abschmecken. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig backen, auskühlen lassen und mit dem Aufstrich bestreichen. Mit dünnen Apfelscheiben und den Kerbelblättern garnieren und sofort servieren.

Unser Tipp: Frische Kräuter halten im Kühlschrank bis zu 14 Tage, wenn man sie zuerst mit feuchtem Küchenrollenpapier und dann noch mit Frischhaltefolie umwickelt.